Introducción

En esta nueva edición de tu revista **Leche Dulce** te presentamos postres originales preparados con nuestro ingrediente principal que es la leche condensada.

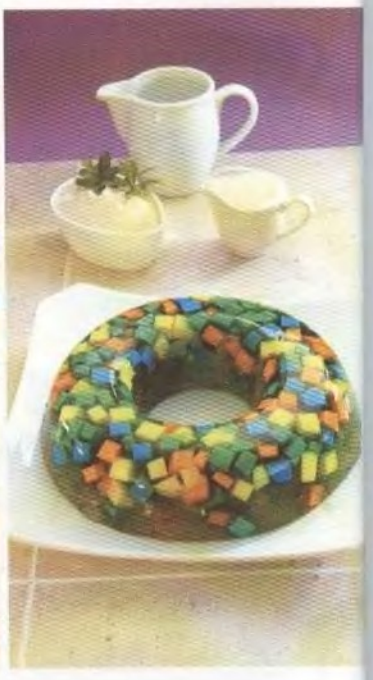
Para esta ocasión los chefs de esta casa editorial han preparado recetas pensadas en los reyes del hogar, pues es el mes del niño y qué mejor que celebrar esta fecha tan importante para ellos como es el 30 de abril.

Empezamos con unas divertidas Galletas de anís y limón donde los niños pueden ayudarte a preparar esta receta, recuerda que hacer galletas es como una terapia ocupacional para los pequeños, además de que aprenden.

Ahora que si quieres deleitarlos con algo más, pues qué tal los Panquecitos de animalitos, este postre es súper divertido para los pequeños, quienes se deleitarán con estas figuras. Y qué decir de los Ratones de trufa que son también una delicia para chicos y grandes.

Bueno, ahora es momento de poner manos a la obra y disfrutar de estas sencillas recetas. Feliz día.

Contenido



Pastel de tres leches de chocolate 4

Pastel de elote con fresas 6

Chessecake de amaranto 7

Strudel de plátano 8

Rol de naranja 9

Galletas de anís y limón 10

Tortugas de avellana 12

Tarta de duraznos 14

Tartaletas de uvas 15

Arroz de rompope 16

Crepas de nata 18

Crepas de durazno con salsa de leche 19

Pastel frío **20**

Ratones de trufa **21**

Panquecitos de animalitos **22**

Gelatina de mosaico **24**

Gelatina de mamey **25**

Flan de mango **26**

Imposible de coco **28**

Mousse de crema batida y arroz inflado **29**

Mousse de mandarina **30**

Helado de queso **32**

12 porciones

Pastel de **tres leches de chocolate**

Ingredientes

Para el pan

- 5 huevos
- 125 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 130 gr de harina
- 20 gr de cocoa
- Mantequilla y harina para el molde

Para la salsa de chocolate

- 150 ml de leche
- 30 gr de mantequilla
- 300 gr de chocolate amargo picado
- 15 ml de ron (opcional)

Para el preparado

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de media crema

Para decorar

- 350 ml de crema batida
- Chocolate rallado al gusto

Utensilios

- 1 molde de 22 cm de diámetro

Manera de preparar

1. Para el pan, bate los huevos con el azúcar y la vainilla a punto de listón. Agrega la harina y la cocoa en forma de lluvia; mezcla suavemente. Vierte al molde engrasado y enharinado.
2. Hornea a 180 °C de 15 a 20 minutos. Deja enfriar, desmolda y reserva.
3. Para la salsa, calienta la leche con la mantequilla hasta que suelte el hervor, agrega el chocolate y mueve hasta disolver. Añade el ron y reserva.
4. Para el preparado, mezcla las leches, la crema y 1/2 taza de salsa de chocolate. Reserva.
5. Para armar el pastel, coloca el pan en el molde, con un tenedor pícalo de la parte de arriba y baña con el preparado; deja reposar en refrigeración una hora y desmolda.
6. Para decorar, agrega a la crema batida, 1/2 taza de salsa de chocolate; integra bien. Cubre el pastel, baña la superficie con el resto de la salsa y el chocolate rallado.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora + refrigeración y horneado

15 porciones

Pastel de **elote** con fresas

Ingredientes

Para el pan

- 200 gr de mantequilla
- 5 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 8 elotes desgranados
- 1 taza de agua
- 1 3/4 tazas de harina
- 3 cucharadas de polvo para hornear
- 1 cucharada de canela
- Mantequilla y harina para el molde

Para decorar

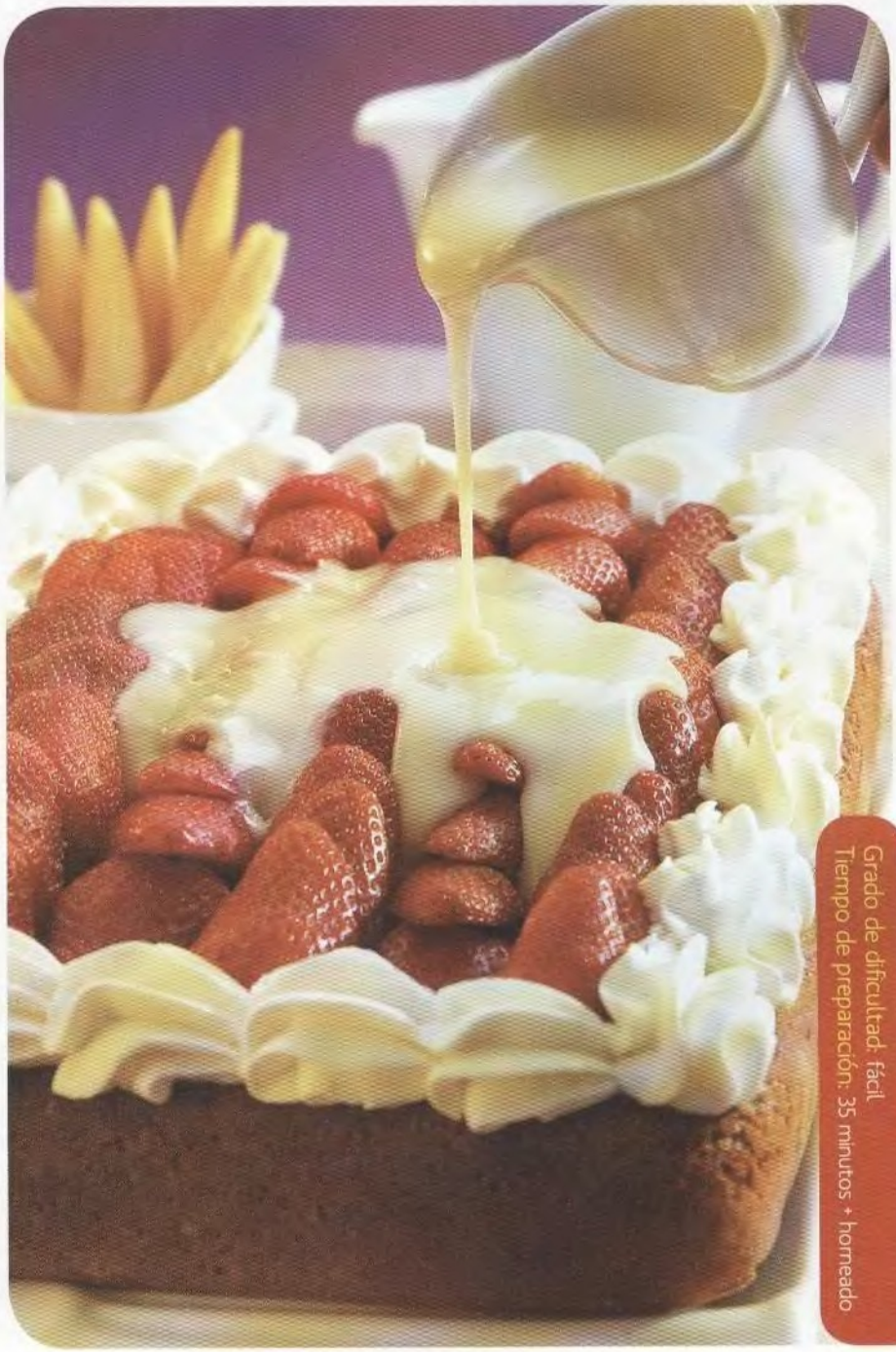
- 1 lata de crema batida
- 500 gr de fresas
- 1 lata de leche condensada

Utensilios

- 1 molde de 30 x 22 cm
- Manga con duya

Manera de preparar

1. Licua todos los ingredientes para el pan, vierte la mezcla en el molde engrasado y enharinado.
2. Hornea a 180 °C por 1:35 horas. Deja enfriar y desmolda.
3. Para decorar, coloca la crema batida en la manga con duya, decora el contorno con la crema y al centro acomoda las fresas; báñalo con la leche condensada al gusto.



Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 35 minutos + horneado

Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 25 minutos + refrigeración y horneado

Ingredientes

- Mantequilla para engrasar
- 1 taza de galleta de chocolate molida

Para el chessecake

- 3 paquetes de queso crema (190 gr c/u)
- 1/2 de taza de leche condensada
- 1 cucharada de licor de almendra
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 1/2 taza de crema
- 1 taza de amaranto
- 1 cucharada de harina
- 1 huevo

Para el glaseado

- 120 gr de chocolate amargo
- 1/2 cucharada de crema
- 1/2 lata de leche condensada
- 1/2 cucharada de licor de almendras (opcional)
- 30 gr de amaranto

Utensilios

- 1 molde de 20 cm de diámetro

10 porciones

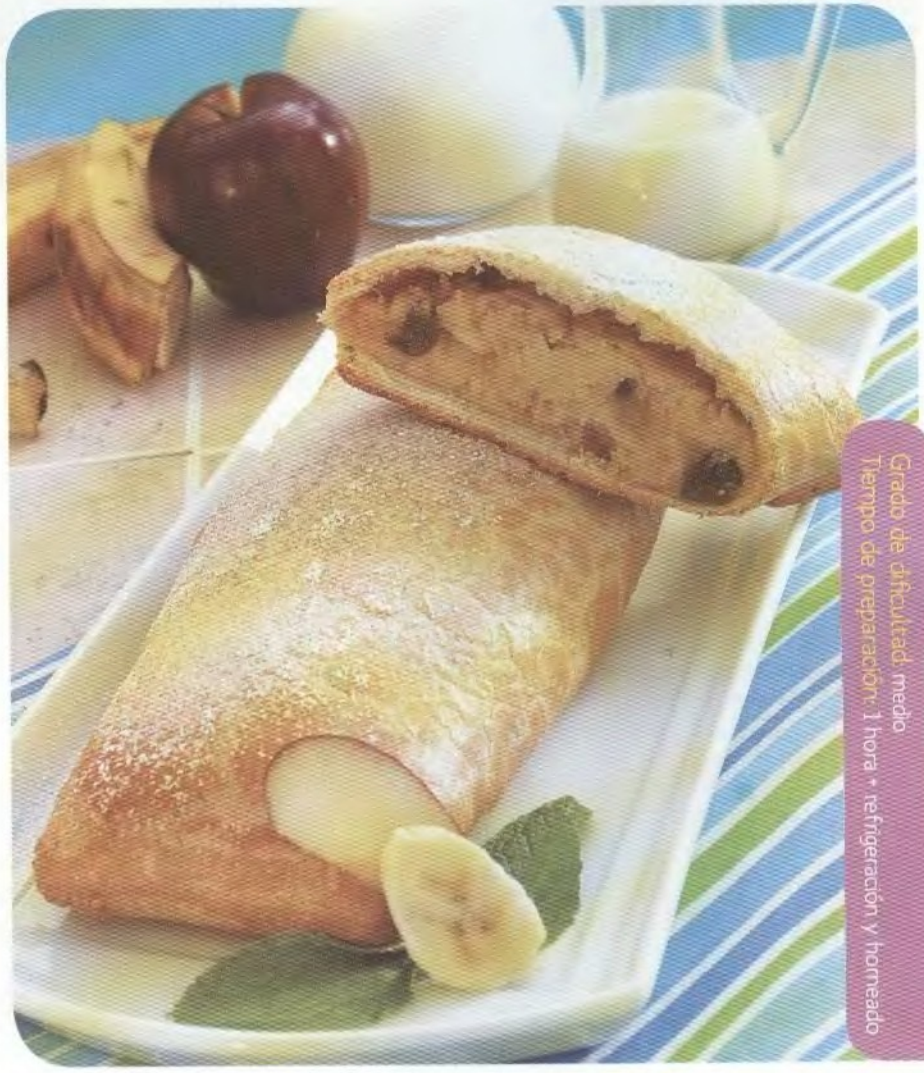
Chessecake de **amaranto**

Manera de preparar

1. Engrasa el molde con la mantequilla y espolvorea con la galleta molida. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Para el chessecake, acrema el queso con la leche, el licor y la vainilla. Agrega la crema, el amaranto, la harina y el huevo; integra bien.
3. Vacía la mezcla en el molde, hornea por 1:20 horas. Apaga el horno y déjalo enfriar ahí con la puerta entreabierta. Refrigera por cuatro horas.
4. Para el glaseado, derrite el chocolate a baño María, incorpora la crema, la leche y el licor.
5. Desmolda el chessecake, decora con el glaseado y con el amaranto.

10 porciones

Strudel de plátano



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora + refrigeración y horneado

Ingredientes

Para la pasta brissé

- 250 gr de harina
- 3 gr de sal
- 65 gr de mantequilla
- 65 gr de margarina
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche condensada
- 2 cucharadas de agua

Para el relleno

- 100 gr de mantequilla
- 4 cucharadas de aceite
- 3 manzanas peladas y cortadas en láminas
- 10 plátanos maduros y cortados en láminas
- 1 lata de leche condensada
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 naranja, la ralladura
- 100 gr de pasas
- 1 huevo batido para barnizar
- 20 gr de azúcar glass para decorar

Utensilios

- 1 charola
- Plástico adherible

Manera de preparar

1. Para la pasta brissé, mezcla la harina, la sal, la mantequilla y la margarina, e incorpora frotando con las manos hasta formar a punto de arena.
2. Agrega el huevo, la leche condensada y el agua. Integra hasta obtener una pasta manejable y envuélvela con el plástico. Refrigerala por 30 minutos.
3. Para el relleno, fríe en la mantequilla y el aceite las manzanas y los plátanos a fuego bajo hasta que tengan una consistencia cremosa. Agrega la leche condensada, la esencia de vainilla y la ralladura de naranja. Deja enfriar.
4. Extiende la pasta en forma rectangular, coloca el relleno bien distribuido, esparce las pasas por encima y enrolla cuidando que no se salga el relleno; sella con el huevo. Barniza con más huevo y coloca la preparación en la charola.
5. Hornea a 180 °C por 25 minutos o hasta que quede dorado. Deja enfriar y espolvorea con el azúcar glass.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 1 hora + horneado y refrigeración

10 porciones

Rol de naranja

Ingredientes

Para el pan

- 5 huevos, separadas claras y yemas
- 1/2 lata de leche condensada
- 125 gr de harina
- 1 naranja, la ralladura y el jugo

Para el relleno

- 1 taza de mermelada de naranja

Para decorar

- Azúcar glass
- 2 naranjas, la cáscara cortada en tiras finas

Utensilios

- 1 charola engrasada
- Papel encerado o de estraza

Manera de preparar

1. Para el pan, bate las claras a punto de nieve y agrega la leche poco a poco. Incorpora las yemas envolviendo con una pala de madera.
2. Añade la harina cernida en forma de lluvia, la ralladura y el jugo. Vierte la mezcla en la charola engrasada y forrada con papel.
3. Hornea a 220 °C por 15 minutos; deja enfriar. Coloca el pan sobre un papel encerado nuevo, esparce la mermelada de manera uniforme, enrolla y aprieta con ayuda de la charola; refrigera.
4. Retira el papel, espolvorea con el azúcar glass y decora con las tiras de naranja.

35 piezas

Galletas de **anís** y limón

Ingredientes

- 2 yemas
- 1/3 de lata de leche condensada
- 125 gr de mantequilla
- 1/2 cucharada de ralladura de limón
- 150 gr de harina
- 50 gr de fécula de maíz
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de licor de anís
- Harina para extender

Para el glacé

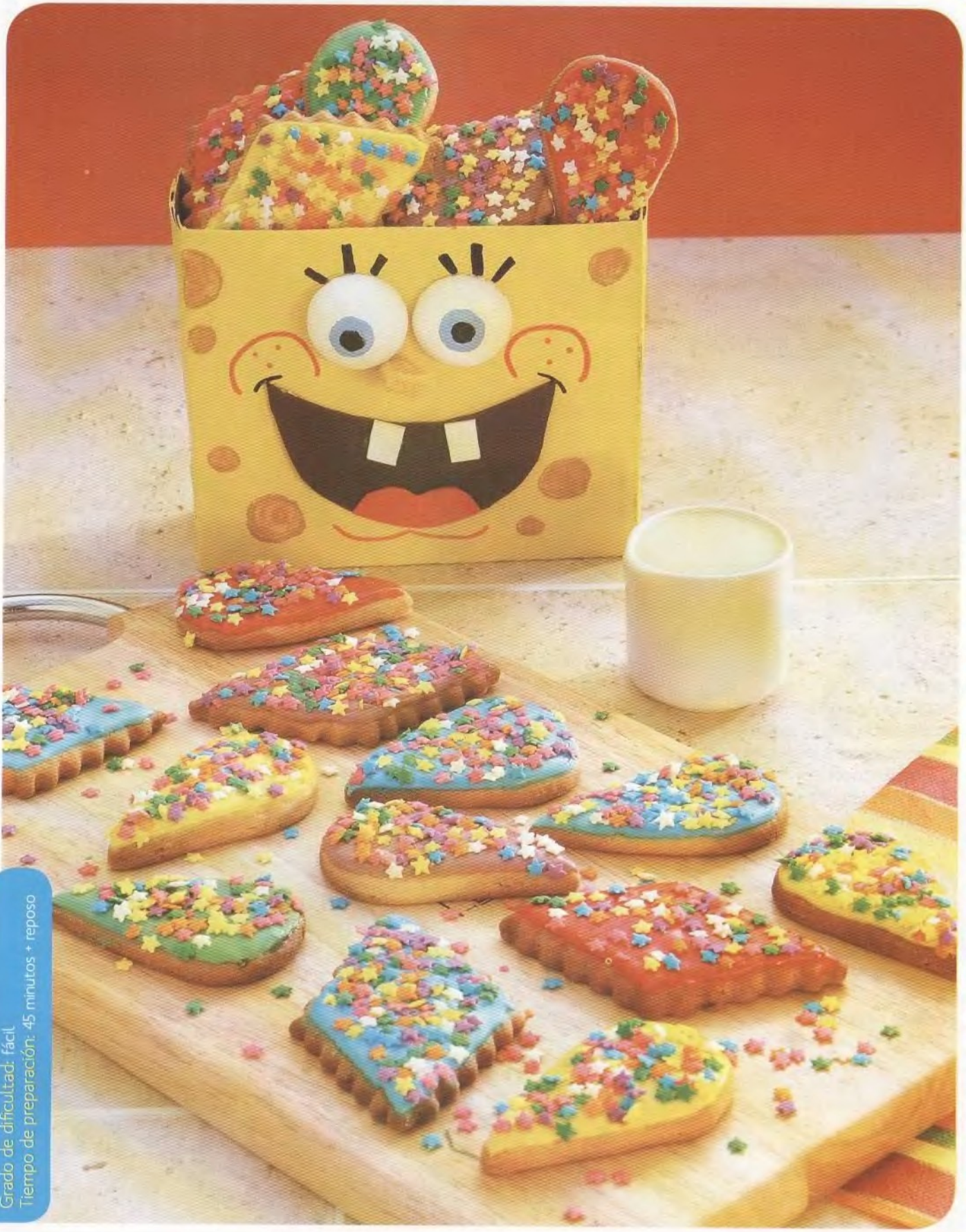
- 1 taza de azúcar glass cernida
- Jugo de limón, el necesario
- Colores vegetales
- Confeti de colores

Utensilios

- Cortador de galletas en forma de rombo o de gota
- Plástico adherible
- Rodillo
- Charola engrasada

Manera de preparar

1. Bate las yemas y la leche condensada hasta que tome un punto esponjoso. Enseguida incorpora poco a poco el resto de los ingredientes.
2. Amasa hasta formar una pasta, refrigera envuelta en plástico durante una hora.
3. Enharina la mesa, extiende la pasta con un rodillo y forma las galletas con los cortadores.
4. Acomoda las galletas en la charola, hornea a 180 °C y retira hasta que estén ligeramente doradas.
5. Para el glacé, diluye el azúcar glass con el jugo de limón y bate hasta formar una crema muy espesa.
6. Pinta el glacé con diferentes colores, decora las galletas y espolvorea con el confeti; deja secar.



Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos + reposo

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos + horneado

15 porciones

Tortugas de avellana

Ingredientes

Para la pasta

- 350 ml de agua
- 130 ml de mantequilla
- 4 cucharadas de leche condensada
- 1/4 de cucharadita de sal
- 150 gr de harina
- 4 huevos

Para la crema pastelera

- 500 ml de leche
- 1/2 lata de leche condensada
- 2 huevos
- 50 gr de fécula de maíz

Para el relleno

- 150 gr de crema de avellana con chocolate
- Azúcar glass, la necesaria

Utensilios

- Manga con duya
- Charola engrasada
- Pala de madera

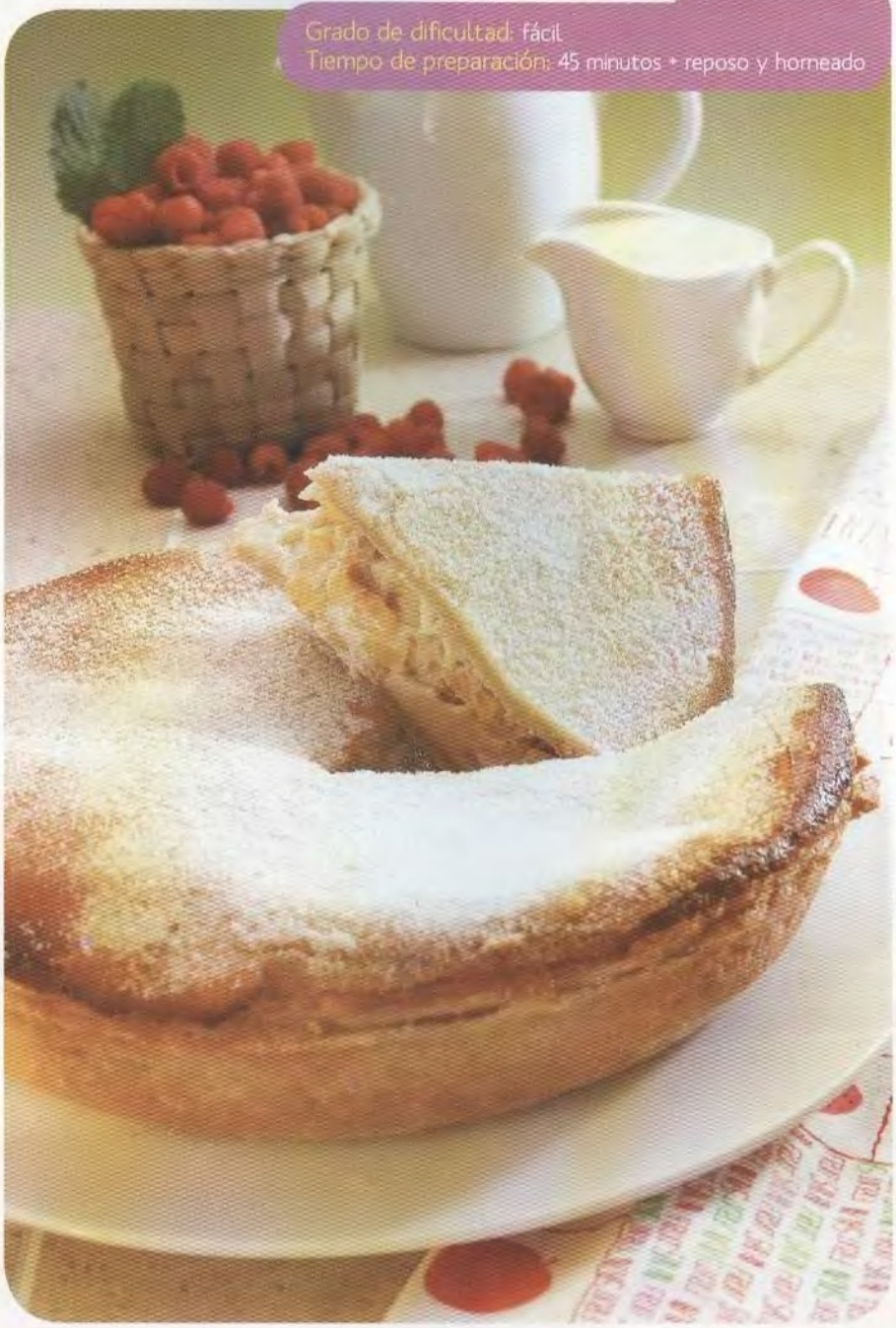
Manera de preparar

1. Para la pasta, hierve el agua, la mantequilla, la leche y la sal; cuando suelte el hervor agrega la harina de golpe y mezcla con una pala de madera. Deja cocer para deshidratar la pasta. Retira del fuego.
2. Vacía la mezcla en un tazón y agrega los huevos uno a uno y mezcla. Vierte a la manga.
3. En la charola forma los caparazones y aparte las patas y la cabeza. Hornea a 220 °C durante 20 minutos, deja enfriar y reserva.
4. Para la crema pastelera, hierve las leches, aparte mezcla el huevo y la fécula de maíz con una taza de la mezcla de las leches ya hervida.
5. Una vez integrada, agrega a la mezcla de las leches, mueve constantemente hasta que espese; deja enfriar.
6. Para el relleno, mezcla la crema pastelera con la crema de avellana. Corta a la mitad los caparazones, rellena con la mezcla anterior, colócale las patas y la cabeza, espolvorea con azúcar glass y sirve.

10 porciones

Tarta de durazno

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos + reposo y horneado



Ingredientes

Para la base

- 500 gr de pasta de hojaldre

Para el relleno

- 1 lata de leche condensada
- 50 gr de fécula de maíz
- 3 huevos
- 1/2 taza de crema
- 1/3 de cucharadita de nuez moscada
- 1/3 de cucharadita de clavo molido
- 1/3 de cucharadita de canela en polvo
- 50 gr de nuez picada
- 1 lata de duraznos en almíbar picados
- 1 huevo para barnizar
- Azúcar refinada para decorar

Utensilios

- 1 molde redondo de 25 cm

Manera de preparar

1. Extiende la pasta de hojaldre con un grosor de 3 mm. Forra el molde y reserva pasta para la tapa. Deja reposar una hora.
2. Para el relleno, mezcla perfectamente la leche condensada, la fécula de maíz, los huevos, la crema, la nuez moscada, el clavo, la canela y la nuez.
3. Coloca los duraznos escurridos en el molde forrado y vierte la mezcla; sella con el huevo las orillas y tapa con la pasta que reservaste; barniza y espolvorea con azúcar.
4. Hornea a 200 °C por 30 minutos. Deja enfriar y desmolda. Decora al gusto y sirve.

10 porciones

Grado de dificultad: media Tiempo de preparación: 40 minutos + refrigeración y horneado

Ingredientes

Para la pasta

- 200 gr de harina
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de margarina
- 50 ml de leche condensada
- 1 huevo
- Harina para extender

Para el relleno

- 250 gr de crema para batir
- 3/4 de lata de leche condensada
- 200 gr de uvas verdes
- Uvas para decorar

Utensilios

- 7 moldes individuales para tartaletas
- Rodillo
- Manga con duya

Manera de preparar

1. Para la pasta, mezcla la harina, la mantequilla y la margarina hasta obtener consistencia de arena. Agrega la leche condensada y el huevo; incorpora hasta que se forme una pasta. Envuélvela y refrigérala por una hora.
2. Espolvorea con harina la mesa y extiende la pasta con ayuda del rodillo. Forra los moldes y pícalos del centro. Hornea a 180 °C durante 15 minutos o hasta que queden doradas; deja enfriar y desmolda.
3. Para el relleno, bate la crema con la mitad de la leche condensada; refrigera.
4. Rellena las tartaletas con uvas y leche condensada, vierte la crema en la manga con duya y decora con ésta. Adorna con una uva.

Tartaletas de **uvas**

Arroz de **rompope**

Ingredientes

- 1 litro de leche
- 125 gr de arroz
- 1 lata de leche condensada
- 2 cucharadas de esencia de rompope
- 125 ml de rompope

Para la salsa

- 200 ml de rompope
- 1 lata de leche condensada

Manera de preparar

1. Hierve la leche y el arroz a medio cocimiento, agrega la leche condensada, la esencia y el rompope. Deja cocer y mueve constantemente; deja enfriar.
2. Para la salsa, mezcla el rompope con la leche condensada e integra perfectamente.
3. Sirve el arroz, baña con la salsa y decora al gusto.

10 porciones

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos

30 porciones

Crepas de nata

Ingredientes

Para las crepas

- 400 gr de harina
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite
- 400 ml de agua
- Mantequilla, la necesaria

Para el relleno

- 1 lata de leche condensada
- 250 gr de nata

Para decorar

- 1 taza de mermelada de frambuesa
- 50 gr de nuez picada

Manera de preparar

1. Para las crepas, licua la harina, el huevo, el aceite y el agua; la mezcla debe quedar aguada.
2. Unta una sartén con mantequilla, vacía una capa delgada de esta preparación deja cocer. Voltea cuando se despegue de las orillas.
3. Para el relleno, mezcla la leche y la nata, unta una cucharada sobre la crepa; dobla en triángulo. Sirve y baña con mermelada y nuez.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 40 minutos

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 40 minutos

Crepas de durazno con salsa de leche

Ingredientes

Para las crepas

- 400 gr de harina
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite
- 400 ml de agua
- Mantequilla, la necesaria

Para la crema

- 1 lata de leche condensada
- 4 yemas
- 5 cucharadas de vainilla
- 5 cucharadas de ron
- 190 gr de queso crema

Para el relleno

- 1 lata de duraznos en almíbar picados

30 porciones

Manera de preparar

1. Para las crepas, licua la harina, el huevo, el aceite y el agua; la mezcla debe quedar aguada.
2. Unta una sartén con mantequilla, Vacía una capa delgada de esta mezcla y deja cocer. Voltéala cuando se despegue de las orillas.
3. Para la crema, licua la leche, las yemas, la vainilla, el ron y el queso; hiérvelo hasta que espese.
4. Rellena las crepas con el durazno y enrolla. Baña con la salsa y sirve al gusto.

10 porciones

Pastel frío

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 35 minutos + refrigeración

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 50 ml de crema
- 3 cucharadas de miel
- 8 limones, el jugo
- 2 limones, la ralladura
- 2 paquetes de galletas de chocolate

Para decorar

- Galleta de chocolate
- Confeti de colores

Utensilios

- 1 molde cuadrado desmontable de 20 cm
- Papel aluminio

Manera de preparar

1. Licua la leche, el queso, la crema, la miel, el jugo de limón; espera a que espese y añade la ralladura.
2. Forra el molde con papel aluminio, coloca una capa de galletas en el fondo y cubre con un poco de la mezcla anterior; repite el procedimiento hasta terminar con las galletas; refrigera hasta que cuaje.
3. Decora con galletas y confeti de colores.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 60 minutos

Ratones de trufa

10 porciones

Ingredientes

- 10 panquecitos
- 50 ml de salsa de chocolote (ver receta pág. 4)
- 1/2 lata de leche condensada
- 15 ml de ron
- 50 gr de pasas
- 50 gr de nuez picada

Para decorar

- 200 ml de salsa de chocolate (ver receta pág. 4)
- 50 ml de mantequilla suave

Utensilios

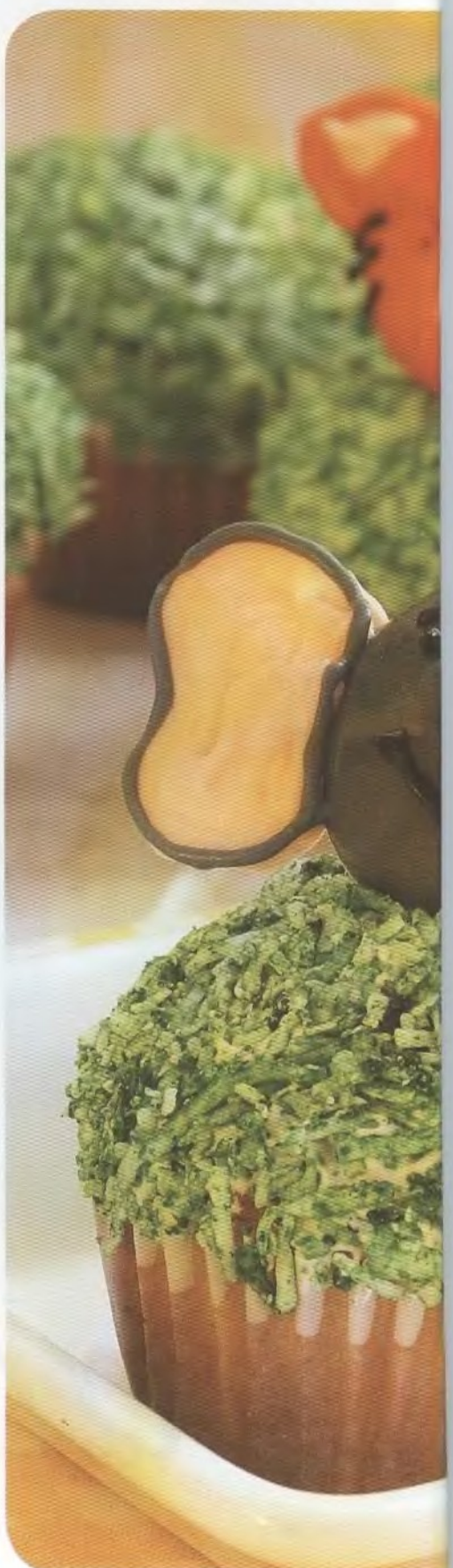
- Papel encerado
- Charola

Manera de preparar

1. Desmorona los panquecitos y reserva.
2. Mezcla la salsa de chocolate, la leche, el ron, las pasas, la nuez y los panquecitos.
3. Forma con la mezcla los ratoncitos, coloca en la charola y refrigera por 20 minutos.
4. Baña los ratoncitos con la salsa de chocolate restante. Decora su carita y colita con un cartucho de mantequilla.

12 porciones

Panquecitos de animalitos



Ingredientes

- 3/4 de lata de leche condensada
- 1/2 taza de leche
- 3 huevos
- 2 gr de levadura en polvo
- 250 ml de aceite
- 200 gr de harina
- 10 gr de polvo para hornear
- 1/4 de taza de agua
- 20 ml de esencia de naranja

Para decorar

- 150 gr de chocolate de colores (de cada color)
- 100 ml de crema batida
- 150 gr de coco rallado
- Color vegetal verde

Utensilios

- Charola para panqués
- Capacillos
- 1 molde de plástico para chocolate
- Papel encerado

Manera de preparar

1. Con un batidor de globo bate las leches y los huevos, sin dejar de batir agrega la levadura, añade el aceite en forma de hilo, vierte la harina y el polvo para hornear; sigue batiendo. Por último, agrega el agua y la esencia.
2. Vacía la mezcla en los moldes ya preparados con los capacillos hasta 3/4 partes. Hornea a 220 °C por 15 minutos; deja enfriar.
3. Para decorar, funde los chocolates a baño María y coloca en el molde; refrigera. Desmolda y decora con ayuda de los cartuchos de papel encerado.
4. Con la crema unta los panquecitos, luego espolvoréales con el coco rallado previamente pintado de verde. Coloca encima la carita de chocolate, sirve.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 1 hora + horneado

10 porciones

Gelatina de mosaico

Ingredientes

Para la gelatina de leche

- 30 gr de grenetina
- 1 taza de agua
- 1 lata de leche condensada
- 350 ml de agua
- Esencia de almendra al gusto
- Color vegetal azul, verde, amarillo y naranja

Para la gelatina de agua

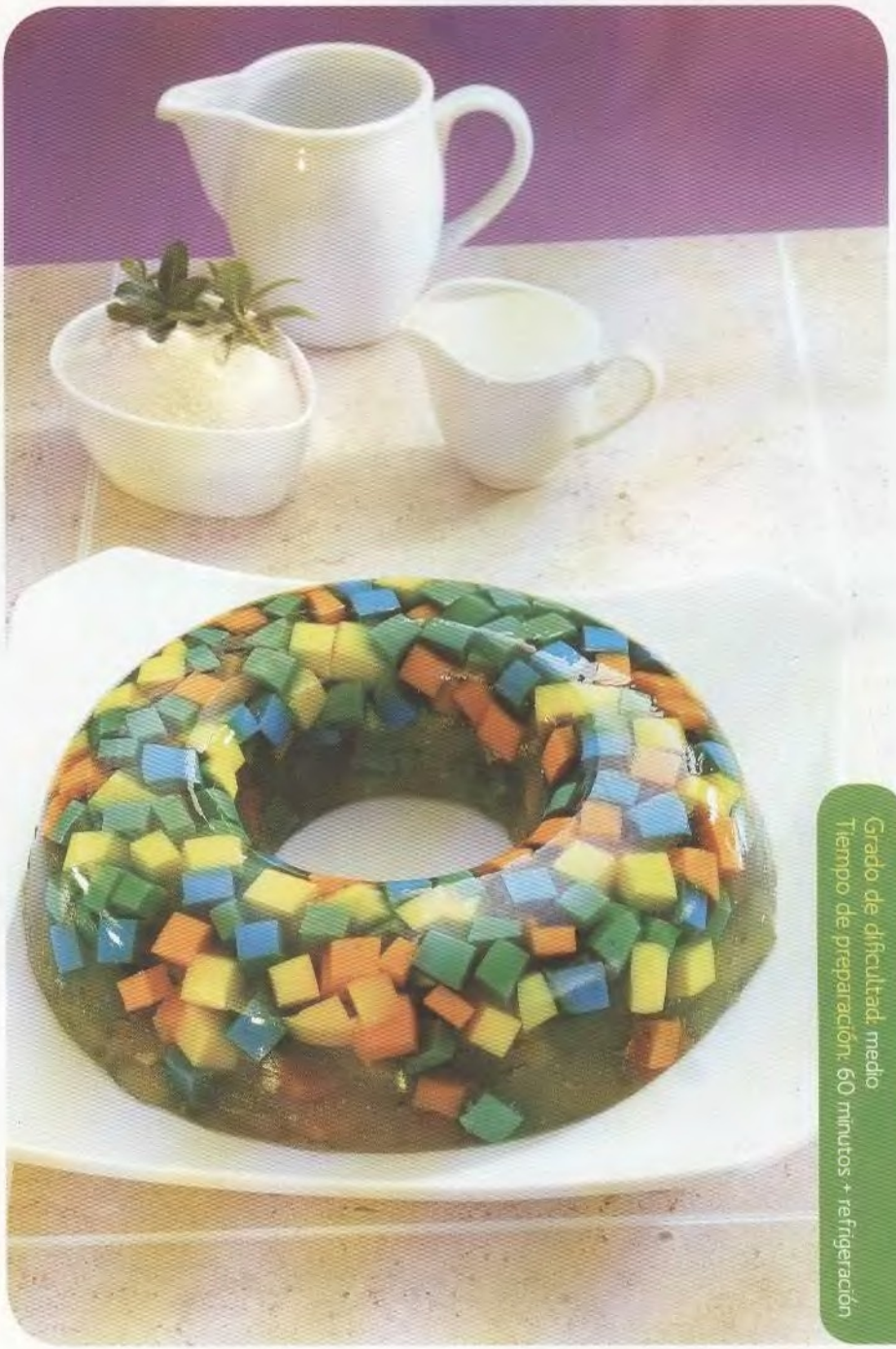
- 30 gr de grenetina
- 1 litro de agua
- 250 gr de azúcar
- Esencia transparente

Utensilios

- 1 molde de rosca con capacidad para 2 litros
- 3 recipientes planos

Manera de preparar

1. Para la gelatina de leche, hidrata la grenetina en una taza de agua y disuélvela a baño María; reserva.
2. Calienta la leche condensada y el agua restante, agrega la grenetina hidratada; integra bien. Una vez tibia, añade la esencia, divide en porciones y agrégale el color deseado a cada una.
3. Vacía a los recipientes planos y refrigera hasta que cuaje. Corta en cuadritos de 2 cm aproximadamente; reserva.
4. Para la gelatina de agua, hidrata la grenetina en una taza de agua y disuélvela a baño María; reserva.
5. Hierve el resto del agua con el azúcar, cuando suelte el hervor retira e incorpora la grenetina hidratada; mueve hasta que no queden grumos.
6. Ya tibia, agrega la esencia. Vacía un poco de esta mezcla fría en el molde, añade los cubos de gelatina de colores, vierte un poco más de gelatina de agua; repite hasta terminar. Refrigera hasta que cuaje.
7. Desmolda y decora al gusto.



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 60 minutos + refrigeración

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 30 minutos + refrigeración

Gelatina de mamey

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 480 ml de agua
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 mamey mediano
- 30 gr de grenetina
- 120 ml de agua

Utensilios

- 1 molde ovalado de 15 cm

8 porciones

Manera de preparar

1. Licua la leche condensada, el agua, la vainilla y el mamey.
2. Hidrata la grenetina en el agua, disuélvela a baño María e incorpora a la mezcla anterior.
3. Vacía en el molde y refrigera hasta que cuaje. Desmolda y decora al gusto.

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 15 minutos + horneado

Flan de **mango**

10 porciones

Ingredientes

Para el caramelo

- 200 gr de azúcar

Para el flan

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 8 huevos
- 1 lata de mango en almíbar
- 30 ml de ron (opcional)

Para decorar

- 3 mangos Manila en cuadritos
- 1 lata de leche condensada

Utensilios

- 1 molde de rosca de 22 cm

Manera de preparar

1. Para el caramelo, calienta el azúcar hasta que obtengas un caramelo suave y de color dorado, vierte al molde para cubrir paredes y fondo; reserva.
2. Para el flan, licua las leches, los huevos, el mango sin almíbar y el ron; vierte al molde. Hornea a baño María a 180 °C por 1:20 horas o hasta que esté firme. Deja enfriar.
3. Desmolda, decora con el mango y baña con la leche condensada; sirve.

Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 1 hora + horneado y refrigeración

12 porciones

Imposible de coco

Ingredientes

Para el caramelo

- 200 gr de azúcar

Para el flan

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 5 huevos
- 250 gr de queso crema
- 1 cucharada de vainilla
- 100 gr de coco rallado

Para el panqué

- 180 gr de mantequilla
- 3/4 de lata de leche condensada
- 5 huevos, separadas claras y yemas
- 1 cucharada de vainilla
- 100 gr de harina
- 75 gr de cocoa
- 1 cucharada de polvo para hornear

Para decorar

- Coco rallado

Utensilios

- 1 molde de 35 x 15 cm
- Papel aluminio

Manera de preparar

1. Para el caramelo, disuelve el azúcar hasta obtener un caramelo de color dorado. Ladea el molde hasta cubrir las paredes y el fondo.
2. Para el flan, licua los primeros cinco ingredientes, agrega el coco y reserva.
3. Para el panqué, acrema la mantequilla y la leche condensada a punto de pomada, añade las yemas y la vainilla. Vierte la harina, la cocoa y el polvo para hornear previamente cernidos; incorpora.
4. Aparte bate las claras a punto de listón y agrega a la mezcla anterior; integra bien.
5. Vierte al molde la mezcla del panqué y enseguida la del flan, tapa con papel aluminio.
6. Hornea a baño María a 180 °C durante 1:20 horas. Deja enfriar y desmolda. Decora con el coco rallado.

Mousse
de **crema** batida **y arroz** inflado

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 45 minutos

Ingredientes

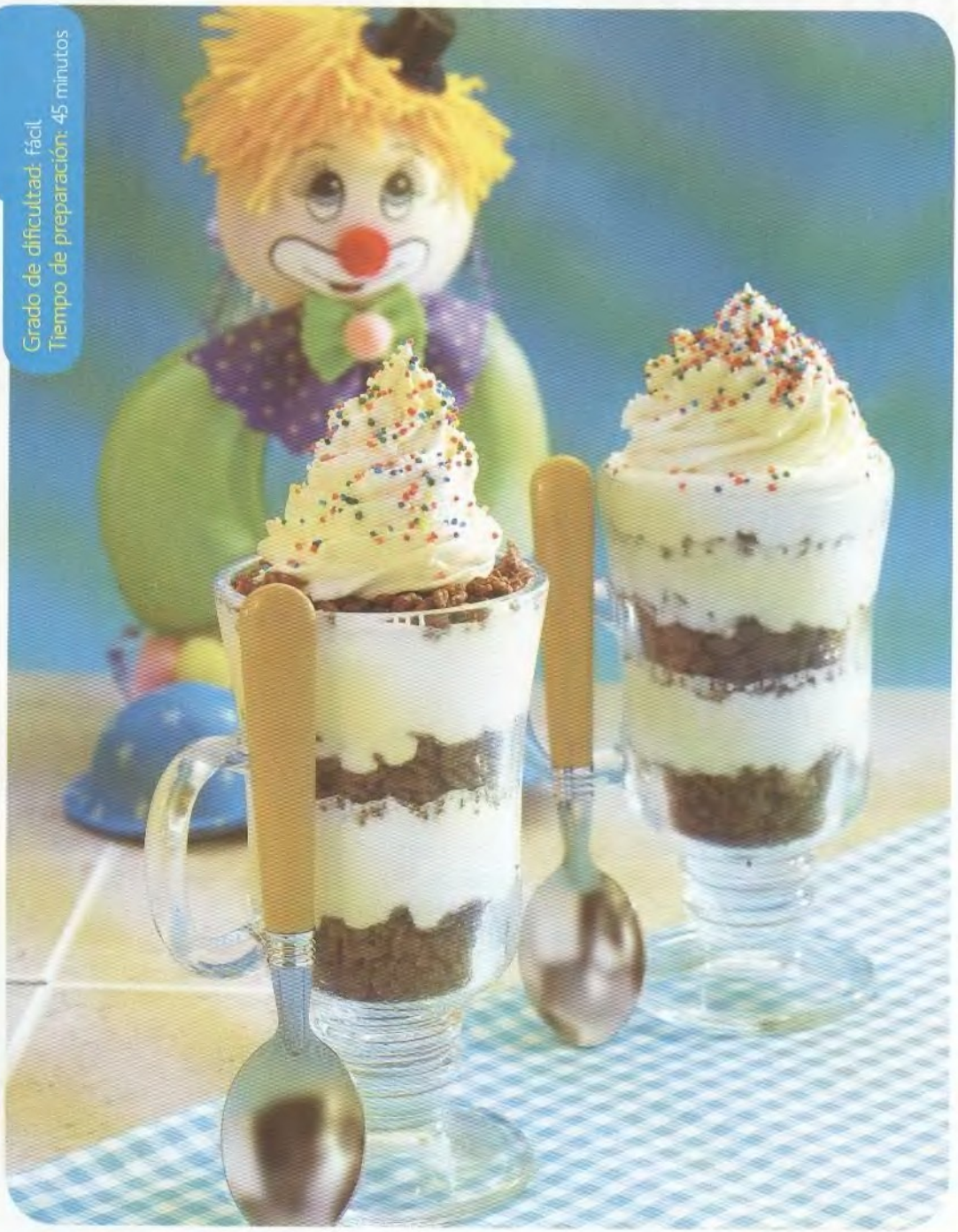
- 250 ml de crema para batir
- 1/2 lata de leche condensada
- 300 gr de arroz inflado sabor chocolate
- 100 gr de grajeas de colores

Utensilios

- 6 copas
- Manga con duya rizada

Manera de preparar

1. Bate la crema bien fría con la leche condensada hasta formar picos. Vierte a la manga.
2. Coloca una capa de arroz inflado en la copa, encima una capa de mousse; alterna hasta terminar con la crema batida.
3. Decora con las grajeas y sirve frío.



6 porciones

12 porciones

Mousse de mandarina

Ingredientes

Para la gelatina de mandarina

- 3 tazas de agua
- 1 sobre de gelatina sabor mandarina
- 150 gr de supremas de mandarina

Para la crema de mandarina

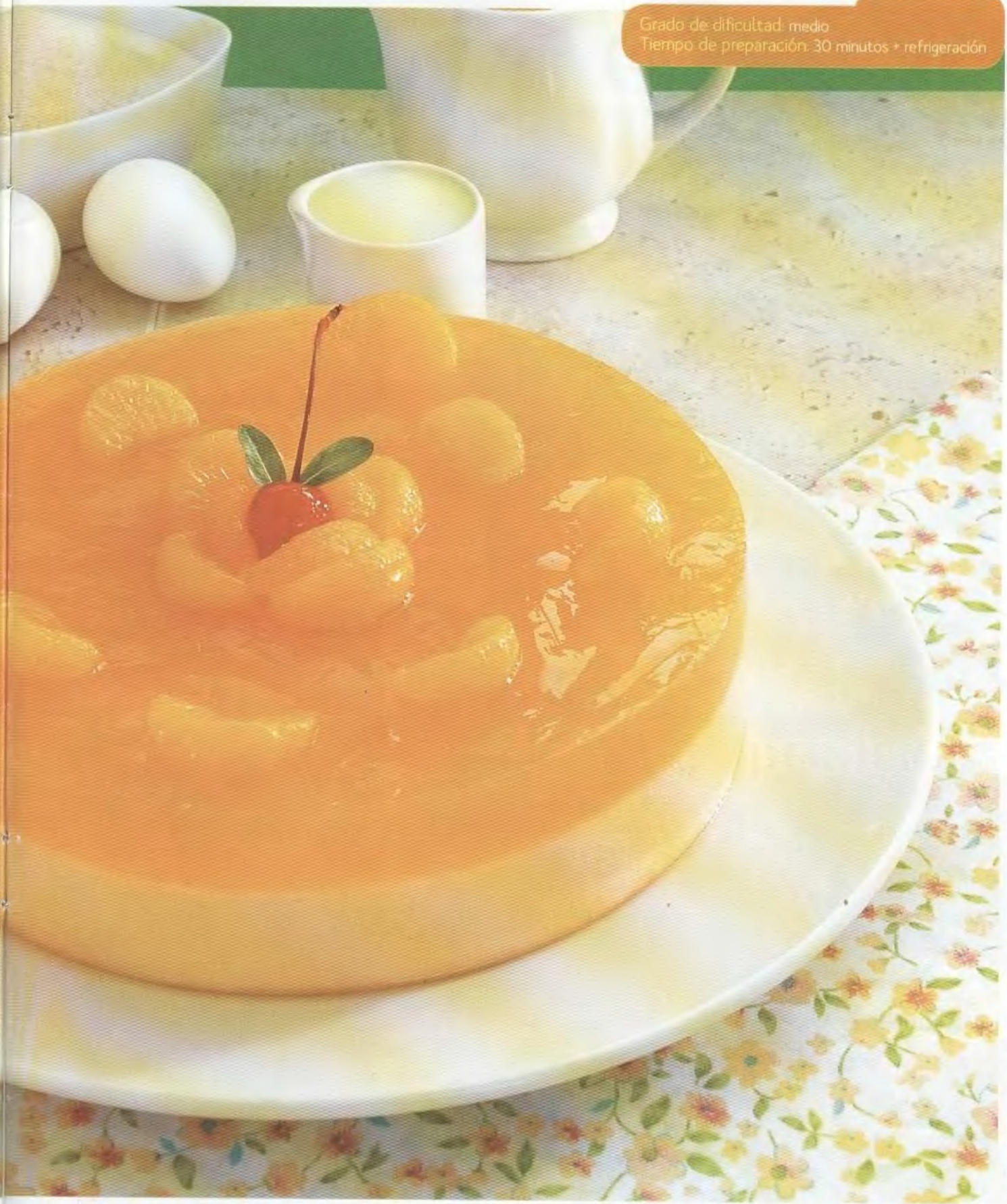
- 750 ml de jugo de mandarina
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 100 gr de fécula de maíz
- 30 gr de grenetina
- 250 ml de jugo de mandarina
- 500 ml de crema para batir
- 150 gr de supremas de mandarina para decorar

Utensilios

- 1 aro de 22 cm, desmontable
- Papel aluminio
- Plástico adherible

Manera de preparar

1. Para la gelatina, hierve el agua y disuelve el sobre de gelatina; deja entibiar. Vacía al aro previamente forrado con plástico y aluminio; acomoda las supremas.
2. Para la crema, hierve el jugo de mandarina con la leche condensada. Aparte, mezcla perfectamente los huevos y la fécula de maíz. Vierte a la mezcla anterior, deja al fuego hasta que espese; deja enfriar.
3. Hidrata la grenetina con el jugo y disuelve a baño María. Por separado, bate la crema bien fría hasta obtener una consistencia firme y mézclala suavemente con la crema de mandarina, agrega la grenetina hidratada e integra suavemente.
4. Vierte al aro y decora con las supremas. Refrigera hasta que cuaje, desmolda y sirve al gusto.



Grado de dificultad: medio
Tiempo de preparación: 30 minutos + refrigeración

1 litro

Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 30 minutos + refrigeración

Ingredientes

- 250 ml de crema para batir
- 1 lata de leche condensada
- 250 gr de queso fresco

Para decorar

- 1/2 taza de mermelada de frambuesa

Utensilios

- 1 tazón de metal o cristal

Manera de preparar

1. Bate la crema hasta que quede firme; reserva.
2. Mezcla la leche y el queso, agrega la crema suavemente e integra bien; refrigera hasta que tome consistencia.
3. Sirve el helado bañado con la mermelada.

Helado de queso

Lo mejor de la..
Leche Dulce

Edición mensual
Mayo, 2008

Editora: Zulia Durán Hernández
Coeditora: Ma. Del Refugio Delgado
Fotografía: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Diseño: Fernando Becerril y Arisbeth Rodríguez
Chef: María del Rocío de la Torre
Dirección de arte: Martha Castillo
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández, Jorge Cruz Benítez y Delfina Fuentes Alcaraz

Radar Editores, S.A. de C.V.
Presidente: Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable: Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Subdirectora editorial: Edith Cabrera Fermoso
Subdirector creativo: Antonio Alfaro Patiño
Gerente administrativo: Emmanuel Sánchez Becerril
Gerente de producción: Antón Barbosa Castañeda
Gerente de mercadotecnia: Antonio Trejo
Gerente de circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Gerente de relaciones públicas: José Luis Flores Suárez
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.
No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432"03"/16385
Certificado de licitud de título: 12585
Certificado de licitud de contenido: 10157
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2002-060716310200-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C.P. 06350. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato, S.A. de C.V. Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA. Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA. Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Av. Ceylán No. 517, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, México, D.F.

La revista **Lo mejor de la Leche Dulce** investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.

Ventas de publicidad
Rafael Chávez Juárez
Director comercial y de servicios empresariales
85-89-95-70 al 76 ext. 226
Correo electrónico:
publicidad@radareditores.com
Gustavo Contreras González
Director de publicidad

Relaciones Públicas
Eva Zamora
8589 95 70-76 ext. 224
ezamora@radareditores.com
Georgina Ramírez Navarrete
ginarn19@hotmail.com
Carmen López Hipólito
bioslanda@yahoo.com.mx

Atención al lector
Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico:
atencionclientes@radareditores.com

RADAR EDITORES

Lo mejor de la...
Leche Dulce

Lo mejor de la... Leche Dulce 63

Lechera

Pastel de tres leches de chocolate

Alyda

040408
$ 23.50
USD $ 2.99

Postres aly que consienten

63
7503006783654
HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com